Les Vins de Sylvain & autres merveilles

# *La sélection du mois Octobre 2026*

*- 10% par 6 bouteilles panachables*

| Les vins | La dégustation | Les conseils | Le prix |
|---|---|---|---|
| Rouge<br>**Languedoc 2024**<br>Cépages : Grenache et Syrah | La couleur de cette cuvée est rouge grenat, presque noire. Le nez se révèle intense et sanguin sur des notes de fruits bien mûrs (cassis, framboise). La bouche est ample, généreuse et élégante, en cohérence aromatique avec le nez et portée en longueur par des épices douces. | **Suggestions d'accords :** Osso buco, potimarron farci à la saucisse, cannellonis aux épinards, carbonnade de porc à la provençale, fajitas/poulet<br>**Température de service :** 16-17°c<br>**Garde max :** 2027-2029 | **8.50 €** |
| Rouge<br>**VDF Olé Coeurs 2024**<br>Cépage : Tempranillo | Originaire d'Espagne, le Tempranillo est un cépage qui nous offre en terre Gascogne une robe rouge rubis, des arômes de fruits des bois relevés par une touche d'épices, le tout enrobé par une matière croquante, gourmande et peu tannique. Un vin rouge digeste à découvrir cet automne | **Suggestions d'accords :** Tourte au poulet et aux champignons, pomme de terre farcies au bacon, rôti de veau au miel, saucisse-lentilles<br>**Température de service :** 16-17°c<br>**Garde max :** 2027-2028 | **8.90 €** |
| Rouge<br>**IGP Ile de Beauté 2025**<br>Cépages : Grenache et Sciacarellu | Daniel Barcelo produit cette cuvée près d'Aleria. Elle se présente sous une robe d'un beau rouge rubis, un nez expressif et complexe aux arômes du maquis tels que la réglisse et le cassis et une bouche élégante, équilibrée, soyeuse, possédant une trame tannique digeste. | **Suggestions d'accords :** Terrine de sanglier, omelette aux oignons, coppa corse, veau aux olives, brocciu, saucisse de Morteaux/lentilles<br>**Température de service :** °16-17°<br>**Garde max :** 2028-2030 | **9.50 €** |
| Rouge<br>**Ste Foy Côtes de Bordeaux 2018**<br>Cépages : Merlot et Cabernet Franc | Une robe grenat nous offre un nez de fruits rouges bien mûrs (framboise, fraise) et des premières notes d'évolution autour du sous-bois et des la réglisse. La bouche est d'un équilibre magistral entre consistance tannique et veloutée de la matière, portée par un fruit intense et mûr. Un Bordeaux à découvrir impérativement. | **Suggestions d'accords :** magret de canard, jambon au Porto, risotto aux cèpes, effiloché de canard confit, tajine d'agneau, camembert de Normandie, Brie fondant…<br>**Température de service :** 17-18°c<br>**Garde max :** 2027-2028 | **9.80 €** |
| Blanc<br>**IGP Côtes de Gascogne 2023**<br>Cépage : Sauvignon | Cette cuvée propose une robe jaune pâle typique du Sauvignon. Au premier nez, des notes identitaires de buis laissent place à des arômes d'agrumes à l'aération. L'attaque en bouche est souple et acidulée, tandis que le milieu de bouche est en adéquation aromatique avec le nez. | **Suggestions d'accords :** Apéritif, asperges, carpaccio de St Jacques, crottin de Chavignol, tomate-mozzarella, croquettes de crevettes…<br>**Température de service :** 7-8°c<br>**Garde max :** 2027-2028 | **6.90 €** |
| Blanc<br>**Languedoc 2024**<br>Cépage : Grenache blanc, Roussanne et Viognier | Fin, élégant, le nez oscille entre pêche blanche et agrume. La bouche, ronde à l'attaque, fraîche dans son déroulé, y ajoute des notes tout aussi raffinées de noisette fraîche. La finale laisse en bouche un sillon de vivacité très agréable. Une version gourmande et délicate made in Languedoc. | **Suggestions d'accords :** Avocat au crabe, boudin blanc aux champignons, lasagnes au thon, paella poisson-fruits de mer, andouillette au chablis,…<br>**T° de service :** 8-9°c<br>**Garde max :** 2027-2028 | **9.80 €** |